

SAY CHEESE AND SMILE

DE

# Kaastafel

LEKKER UIT

## Limburg

Kazen van 'De Kaastafel' worden gerijpt met een passie voor smaak & versheid en zijn van een uitmuntende kwaliteit!

De kazen kunnen per stukken van 150 gram, 200 gram of per bol besteld worden.

[www.kaastafel.be](http://www.kaastafel.be)

# Herkenrode

## BIERKAAS

Door de extra toevoeging van Herkenrode Cister en Herkenrode Noctis, twee abdijbieren, krijgt de Herkenrode Bierkaas een heerlijk aroma aan geuren en smaak.

Deze half-harde kaas is uiterst geschikt als apertiefblokjes of als sneetjes op de boterham.



# Herkenrode

## KRUIDENKAAS

Deze kruidenkaas heeft een rechtstreekse link met de kruidentuin van de Abdij van Herkenrode. Eén van de mooiste tuinen in de regio!

Door toevoeging van 4 kruiden -dille, oregano, venkel en bieslook- is deze half-harde kaas uiterst geschikt als apertiefblokjes of als sneetjes op de boterham.



# *Black Lady*

## LIMBURGSE ABDIJKAAS

Het bourgondische Limburg draagt zorg voor het tot stand komen van deze overheerlijke type port salut kaas.

Deze kaas is geraffineerd op z'n best en romig tot in het hart!



# *Kompel*

## BIERKAAS

Door extra toevoeging van het bier Kompel Bovengronds krijgen wij een zeer uniek exemplaar.

Een half-harde kaas met een vol aroma aan smaken.



# Rosse Jeanette

In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, is de Rosse Jeanette een stoere, karaktervolle kaas met intense smaak.

Rosse Jeanette wordt gemaakt uit verse volle hoevemelk, een kaasje van eigen bodem.



# *Carmel*

## BIERKAAS

De allereerste karmelietenkaas ooit! De kaas wordt genoemd naar de berg Karmel, een plaats in het heilige land, die een belangrijke rol heeft gespeeld in het ontstaan van de orde van de ongeschoeide karmelieten.

De half-harde paterskaas is lactosevrij en gemaakt van melk van de West-Vlaamse koeien.



# Père Joseph

## ABDIJKAAS

Deze Belgische abdijkaas, met zijn kenmerkende zwarte korst, wordt ambachtelijk bereid volgens een eeuwenoud recept.

Door zijn natuurlijke rijping ontwikkelt deze kaas een rijke en volle smaak, vergezeld van een verfrissend en prikkelend aroma.





# *De Strafste*

## VAN 'T STAD

De Strafste van 't Stad is een krachtige, straffe kaas uit België. De eetbare korst van deze kaas bevat heerlijke kruiden en specerijen, zoals tomaat, ui, knoflook en zeezout. Dit krachtige jasje samen met het romige, smeugige en zachte zuivel is een top combinatie.



# Chaumes

De Chaumes is een Franse kaas die gemaakt wordt door de Fromageries des Chaumes de regio aan de westelijke voet van de Pyreneeën.

De Chaumes is een gewassen korstkaas, goudkleurig, zacht van binnen met een vrij zachte, oranje korst. De kaas heeft een niet al te sterke smaak



# Caillidou

Caillidou is een verrukkelijke witte tomme, verfijnd met knoflook en gehuld in een aroma van diverse kruiden. De kaas zelf kenmerkt zich door een subtiele pittigheid die perfect samengaat met haar fluweelzachte textuur. De kruiden vullen de smaak op een voortreffelijke wijze aan, waardoor elke hap een ware smaaksensatie is.



# Brugse Blomme

De Brugse Blomme is een delicatessie waar onze kaasmeesters fier op zijn. Gerijpt in een vochtige kaaskelder voor een verfijnde, fluweelzachte smaak.



DE  
*Kaastafel*



TAKE IT  
*Cheesy*

[www.kaastafel.be](http://www.kaastafel.be) | Oude spoorbaan 98 bus H | 3500 Hasselt | 0494 43 73 54

btw BE 0771.670.533

kaastafel 

kaastafel 